

Rafaelo torta

njam njam :D



1 Umutiti belanca u Ä•vrst Åjne, dodati ÅjeÄžer i sve joÅji malo mutiti mikserom. Zatim lagano varjaÄ•om umeÅjati braÅjno, kokosovo braÅjno, praÅjak za pecivo i limunov sok. Masu izruÄ•iti u Ä•etvrtast podmazan pleh i peÄžti na tihoj vatri (na 175 stepeni), dok ne porumeni. Probati Ä•aÄ•kalicom da li je testo gotovo.

2

3

4

5 Dok se testo peÄ•e, u sud staviti mleko i vanil ÅjeÄžer da provri. VruÄžtu koru preruÄ•iti na tacnu i odmah je zaliti provrelim mlekom i ostaviti da se hlađi.

6

7 Dok se hlađi, skuvati krem. Od pripremljenih 1/2 l mleka oduzeti 1 Ä•aÅju, a ostatak staviti na Åjporet. Umutiti Å¾umanaca sa ÅjeÄžerom i braÅjnom. U masu dodati Ä•aÅju mleka i praÅjak za puding od

Sastoјci:

belanaca 5
kristal secera 200g
brasna 100g
kokosa 150g
praska za pecivo 1/2
mleka 1/2l
vanilin secera 2
sok od 1 limuna 1
zumanaca 5
kristal secera 5kasika
brasna 5kasika
puding od cokolade 1
mleka 1/2l
margarina 250g
prah secera 150g
kesice slaga 3

8

9

10

11 posebno umutiti margarin sa prah Ä•jeÄ•terom i sjediniti ga sa ohlaÄ•enim kremom. Na ohlaÄ•enu i natopljenu koru staviti celu koliÄ•inu fila. Preko dekorisati umuÄ•enim Ä•ilagom.

12

Napomena:

Ova torta je jeftina i lagana za pravljenje, a izuzetno je soÄ•na i blaga. :)